

Das neue Waldbier ist da!

„Vom Berg ins Bier“ lautet die Waldbier-Devise des heurigen Jahres. Die Österreichischen Bundesforste und Braumeister Axel Kiesbye präsentieren ihre Edition 2021 mit Zutaten aus den Gebirgswäldern des Tiroler Oberinntals.

Wien, 23. September 2021

Der Bergwald im Tiroler Oberland und damit erstmals ein ganzer Waldlebensraum steht im Mittelpunkt des Waldbiers 2021 „Edition Tiroler Bergwald“, das die Österreichischen Bundesforste und Braumeister Axel Kiesbye dieser Tage der Öffentlichkeit präsentierten. Die natürlichen Zutaten – Schwarzbeeren und Zirbenzapfen – des unfiltrierten Craftbiers sind typische Gewächse des alpinen Ökosystems. „Wir möchten beginnend mit dem heurigen Waldbier den Wald selbst ‚zur Sprache‘ kommen lassen. Seine jeweiligen Besonderheiten drücken sich in den Waldbierzutaten aus einer bestimmten Region und einem bestimmten Ökosystem aus. Heuer stammen sie aus den rauen, hochgelegenen Bergwäldern in Tirol, die die natürliche Waldgrenze im Gebirge bilden“, erläutert Bundesforste-Vorstand Rudolf Freidhager. „Ab sofort rücken wir jedes Jahr einen neuen Waldlebensraum ins Genuss-Spektrum der Bierliebhaber*innen und machen die Vielfalt der unterschiedlichen Waldtypen auch geschmacklich erlebbar.“ Vorgestellt wurde das diesjährige Waldbier in den stimmungsvollen Räumlichkeiten des Volkskundemuseums in Wien, das mehrgängige Waldbier-Menü kreierten Waal Sterneberg und Thomas Kluckner vom Restaurant Zomm im Meilerhof im tirolerischen Reith.

Aromatische Waldnoten. Während die aromatischen Schwarzbeeren dem diesjährigen Waldbier einen dezenten rötlichen Farbton verleihen, sorgen die harzig-würzigen Zirbenzapfen für die typische Waldnote. Mit 5,9 % Alkohol ist das Bier etwas leichter als seine Vorgänger. „Es ist ja jedes Jahr ein Tüfteln: Was könnte passen, und welche Waldzutat lässt sich gut einbrauen? Mit den Schwarzbeeren und Zirbenzapfen haben wir ein feines, sehr süffiges Bier mit Bergwaldduft hinbekommen. Ein Bier, das große Freude macht“, so Braumeister Axel Kiesbye. Geerntet wurden die natürlichen Köstlichkeiten auf rund 2.000 Metern Seehöhe im Bundesforste-Revier Inntal in den ersten Augusttagen und direkt im Anschluss von Axel Kiesbye in das Kreativbier miteingebracht.

Bergwald als Lebensraum und Schutz vor Naturgefahren. Große Bedeutung kommt dem Bergwald in der Region als Lebensraum und als Schutz vor Naturgefahren zu. Unter den zahlreichen 3.000er-Gipfeln der Alpen sind Gams, Reh, Rot- und Steinwild, aber auch Auer- und Birkwild sowie Murmeltiere, Steinadler und Bartgeier zuhause. Und seit jeher schützen die Wälder die Bewohner*innen der Alpentäler auf natürliche Weise vor Lawinen oder Steinschlag, speichern große Mengen an Wasser und festigen gleichzeitig den Boden. Aber auch im Bergwald ist der Einfluss des Klimawandels zu spüren: Trockenheit, Hitzewellen und extreme Wetterereignisse, der Waldschädling Borkenkäfer und die oft hohe Belastung durch Wildtiere setzen ihm mancherorts stark zu. „Intakte Bergwälder machen die dichte Besiedelung des Alpenraumes überhaupt erst möglich“, betont Freidhager. „Umso wichtiger ist es, dass wir unsere Schutzwälder nachhaltig betreuen und pflegen und damit ihre vielfältigen Leistungen auch zukünftig erhalten.“

Limitierte Auflage. Der Waldbier-Jahrgang 2021 „Edition Tiroler Bergwald. Schwarzbeere/Zirbe“ wird wie seine Vorgänger in limitierter Auflage in Gourmet-Flaschen zu 0,75 l und 0,33 l angeboten und ist ab sofort im ausgewählten Fachhandel und über den Shop der Kiesbye Naturbrauerei erhältlich. Das Bier verfügt über eine ausgezeichnete Lagerfähigkeit und kann mehrere Jahre bis zu seinem Genuss aufbewahrt werden. Bisherige Editionen sind nahezu ausverkauft und nur mehr als Sammlerstücke verfügbar. Weitere Bezugsquellen unter www.waldbier.com.

Jahrgangsbier in elf Sorten. Während in den ersten fünf Jahren Nadelbäume – Tanne, Zirbe, Lärche, Schwarzkiefer, Fichte – die Zutaten aus der Natur lieferten, lag das Augenmerk danach auf Waldsträuchern und Wildobst wie dem Alpen-Wacholder, der Traubenkirsche, der Holzbirne und der Elsbeere. Die Jubiläumsedition 2020 „Eiche“ wurde in einem Eichenholzfass aus dem Wienerwald gereift. Mit dem Waldbier 2021 „Edition Tiroler Bergwald. Schwarzbeere/Zirbe“ beginnt ein neuer Zyklus, bei dem das Augenmerk auf die Herkunft gerichtet ist.

Zur Geschichte des Waldbiers. Anlässlich des Internationalen Jahres des Waldes 2011 brachten die Österreichischen Bundesforste mit Braumeister Axel Kiesbye erstmals ein Waldbier heraus. Ursprünglich als einmalige Sonderedition geplant, folgten aufgrund des hohen Zuspruchs weitere Jahrgänge und bald wurde das jährlich neu gestaltete Waldbier zu einer fixen Größe im kulinarischen Waldjahr. Das Prinzip bleibt dabei

immer das gleiche: Zutaten, Ernteorte und Waldwissen kommen von den Bundesforsten, die Rezeptur für die Biere stammt von Braumeister Axel Kiesbye, eingebraut wird in der Trumer Brauerei in Obertrum (Salzburg).

Fotos in Druckqualität © Zitronenrot. Bitte beachten Sie die Fotocredits, Abdruck bei Erwähnung honorarfrei. Weitere Fotos unter www.bundesforste.at/service-presse/pressefotos-waldbier-2021

ÖSTERREICHISCHE BUNDESFORSTE
Pummergeasse 10-12, 3002 Purkersdorf
Andrea Kaltenegger | Unternehmenssprecherin
Tel. +43 2231 600-1521, E-Mail: andrea.kaltenegger@bundesforste.at
www.bundesforste.at

Kiesbye Naturbrauerei
Dipl.-Brau-Ing. Axel Kiesbye
Dorfplatz 1, 5162 Obertrum bei Salzburg
Tel. + 43 664 253 41 62, E-Mail: info@bierkulturhaus.com, www.waldbier.com

Rückfragehinweis:

Sylvia Petz | Agentur für organisierten Genuss
Gumpendorfer Straße 16/8, 1060 Wien, www.sylvia-petz.at
E-Mail: sp@sylvia-petz.at, Tel. +43 699 1100 8040, skype: sylvia.petz